|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**L’etichettatura degli alimenti**

**secondo il Regolamento UE n. 1169/2011**

**Fondi (LT), 24 novembre 2015, ore 10:00-12:00**

Spin Lazio s.r.l., via Pola 7

**Programma del corso**

* + - * Le responsabilità in materia di etichettatura degli alimenti.
* Le indicazioni obbligatorie che devono comparire sull’etichetta con particolare riferimento a:
* denominazione dell’alimento
* elenco degli ingredienti
* sostanze che provocano allergie o intolleranze
* quantità netta
* termine minimo di conservazione o la data di scadenza
* condizioni di conservazione e/o di impiego
* nome e l’indirizzo dell’operatore
* provenienza
* dichiarazione nutrizionale
* Le informazioni volontarie (cenni al Regolamento CE n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari).
* Sanzioni.

**Destinatari**

Il corso è rivolto **a tutti gli operatori della filiera alimentare** che producono, confezionano, vendono o somministrano alimenti.

Saranno fornite informazioni di base per consentire a tutti gli operatori di comprendere quali sono gli adempimenti a proprio carico in materia di etichettatura degli alimenti.

**Docente**

MASSIMO LEONE

* Biologo
* Auditor di sistemi di gestione per la qualità e di sistemi di gestione ambientale certificato IRCA
* Membro del settore “Alimentare” dell’AICQ Associazione Italiana per la Cultura della Qualità
* Esperto di qualità e sicurezza degli alimenti nella società di professionisti biologi Q&A s.r.l.